Nr. 22. **Kraków, 15. listopada 1910** **Rok III.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: **Kraków, Garbarska, 12.** Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: **Leon Bałuk.**

Popierajcie przemysł krajowy!

Codziennie świeży wyrób.

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU
i
DROŻDŻY PRASOWANYCH
LUDWIKA HORODYSKIEGO w KOLEDZIANACH
poleca znakomite drożdże do użytku domowego, cukierń i piekarń po cenie najtańszej.

Specyalne drożdże dla piekarń

Drożdże odznaczone najwyższemi nagrodami na wystawach: we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Czas odnowić przedpłatę!

Celem uregulowania nakładu, prosimy wszystkich Sz. Kolegów i Prenumeratorów naszego pisma, aby niezwłocznie nadesłali tak zaległą jak i przypadającą prenumeratę „Gazety Piekarskiej“.

Również prosimy Sz. Kolegów i Przyjaciół naszego pisma o nadsyłanie nam korespondencyi tyczących się spraw w organie naszym poruszanych.

Prenumeratę i korespondencye nadsyłać należy pod adresem: **„Gazeta Piekarska“, Kraków, Garbarska 12.**

Z naszej organizacyi.

Aby uzyskać formalne, prawne zatwierdzenie statutu, jakim w przyszłości rządzić się ma nasz „Krajowy Związek majstrów piekarskich“, potrzebna jest pewna liczba zgłoszeń przystąpienia do Związku, gdyż na tej przedewszystkiem podstawie można żądać od c. k. Namiestnictwa we Lwowie zatwierdzenia statutu.

Jak długo statut nie zostanie przez Władzę potwierdzony, a w każdym razie przed wpływem sześciu tygodni od dnia wniesienia do Namiestnictwa prośby o zatwierdzenie licząc, tak długo Stowarzyszenie związkowe jako takie nie może rozwinąć swej działalności, nie może prawnie istnieć, a jego też czynności nie mogą być w obliczu władzy uznane za legalne i przez nią akceptowane.

Dlatego też temu wymogowi ustawowemu musi się koniecznie stać zadość, aby corychlej Związek nasz rozpoczął działalność swego przeznaczenia. Że Związek taki jest dla majstrów piekarskich wprost koniecznością nietylko ekonomiczną ale i duchową o tem pisaliśmy wyczerpująco w poprzednich numerach naszego pisma. Apelowaliśmy do wszystkich zdrowo myślących kolegów o bezzwłoczne nadesłanie deklaracyi przystąpienia, które niejako mają wzmocnić podwaliny naszego dzieła, mają pomódz nam w postawieniu pierwszych prostych i niechwiejnych kroków do — organizacyi!

Apele jednak i prośby nasze w tym kierunku obiły się o serca i sumienia Kolegów dotąd bez echa. Wszelkie rady z naszej strony znajdują mały — jak dotąd — posłuch. Śledząc uważnie przebieg sprawy, przychodzimy do smutnego wniosku, że przyczyną tego nietroszczenia się o dobro własne i swych braci jest brak należytego uświadomienia i opieszałość.

Czcigodni Panowie Koledzy! We własnym i braci Waszych interesie zróbcie dostęp do Waszych serc miłości braterskiej, miłości bliźniego, w głowach zróbcie miejs-

Za grzechy ojca

przez *S. S.* 3)

(Ciąg dalszy).

Tymczasem nadeszła godzina siódma. Zaświtał brzask a ludzie spieszyli do pracy. Oglądali się zdziwieni za pędzącym młodzieńcem tembardziej, że prędki chód już nawet zwraca uwagę powolnych Holendrów. Henryk o to się nie troszczył. Nagle stanął, wstrząsnął się na całem ciele, a zarumienione pośpiechem oblicze zbladło, jak kreda. Zobaczył w bocznej ulicy dwóch mężczyzn taczających się, gdy wychodzili z szynku. Obydwaj podtrzymywali się, co im jednak nie bardzo się udawało, ponieważ jeden spuszczał się na drugiego, a żaden na nogach utrzymać się nie mógł. Zataczali więc koła, utykając nosami.

— Miły Boże! — westchnął młodzieniec — czyżby przeczucie matki miało się sprawdzić! Czy to o n? Nie, to niemożliwe.

Potem pobiegł jeszcze prędzej po doktora, którego mieszkanie wskazała mu usłużna mała szwaczka.

II.

Gdy młodzian wyszedł z izby matki, czuwała mała osóbka nad biedną chorą z tą delikatną pieczołowitością, czułą miłością i nieznużona cierpliwością, do jakich są zdolne tylko serce i ręka kobiety. Po chwili chora otworzyła swe czarne, wielkie oczy, spojrzała na szwaczkę wzrokiem wdzięczności, ścisnęła ją lekko za rękę i rzekła:

-- Pani sąsiadko, mój poczciwy Henryk ma racyę, pani za wiele wyświadcza nam dobrego, chociaż jesteśmy ludźmi obcymi. Dziękuję pani za to serdecznie.

— Ależ droga pani, syn i pani więcej robicie wrzawy jak to warto. Gdyby kto słyszał, a nic o tem nie wiedział, mógłby pomyśleć, że Bóg wie co dla was uczyniłam. Połóż się pani tylko spokojnie, proszę nie mówić, gdyż mogłoby to pani zaszkodzić i proszę usnąć na chwilę. Sen przynosi pokrzepienie.

— Nie, nie kochana opiekunko! Usnąć nie mogę; w tej chwili czuję się prawie zdrową i silną. Lecz długo to nie potrwa, potem nastąpi znowu gwałtowne osłabienie. Tak już jest oddawna, odkąd mieszkamy w tem mieście. Takiego osłabienia jak dziś, nie czułam jeszcze nigdy, widzę, że śmierć się zbliża. Ponieważ pani zajęłaś się chorą i obcą kobietą, powinnaś się pani dowiedzieć kogo pielęgnujesz. Będzie to dla mnie ulgą, jeżeli mi pani pozwoli otwarcie wynurzyć się z tajemnic serca; za parę dni nie mogłabym już pewnie tego uczynić.

— Chociaż z przyjemnością słuchałabym pani, jednak prosiłabym nie robić w tej chwili, gdyż opowiadanie panią zmęczy, a może nawet wzburzy. — Temi słowami przezwyciężyła mała szwaczka usprawiedliwioną ciekawość, co to byli za ludzie, co robili i czego chcieli, ci ludzie, którzy od roku już spokojnie nad nią mieszkali i z nikim nie obcowali.

— Ach pozwól mi pani, — mówiła chora. — Pomogłaś mi w samą porę i okazujesz mi tyle poświęcenia się i współczucia. Długo żyłam samotna i odosobniona od świata. To było niesłusznie; człowiek unikać nie powinien. Nie mamy w tem wielkiem mieście żadnych krewnych, żadnego przyjaciela, żadnych znajomych; — bądź moją przyjaciółką.

— Zgadzam się na to chętnie! — odpowiedziała

ce kulturalnej oświacie, a sumienia Wasze niech się odezwą głosem obowiązku, jaki przez wspólną organizacyjną pracę macie zaniedługo złożyć na ołtarzu Ojczyzny, na ołtarzu ofiary dobra publicznego, dobra naszego.

Jeżeli kto nie ufa, może nie wierzy w doniosłość znaczenia organizacyi i jej skutki, niech się zwróci do nas czy to ustnie, czy pisemnie, a my mu damy tysiąc przykładów na innych organizacyach krajowych i pozakrajowych, że *„w jedności siła i dobro“*, że zatem zjednoczenie albo innemi słowy organizacya to ta arka przymierza, z której płyną upragnione korzyści.

Tuszymy więc, że po tych słowach, w gronie naszem, w gronie fachowców o tak żywotnej produkcyi, nie znajdzie się nikt, ktoby przez opieszałość nie zechciał dorzucić cegiełki do budowy dzieła, jakie ufni w poparcie Sz. Kolegów budujemy, a co ważniejsza do dzieła wspólnego dobra.

Za przykładem innych, niechaj Szan. Koledzy bez zwłoki nadsyłają swe przystąpienia do Związku, gdyż tylko liczne i bezwyjątkowe przystąpienia ułatwią nam w tym kierunku intenzywną pracę.

Dotychczas przystąpili do *„Krajowego Związku majstrów piekarskich w Krakowie“*:

1. Stowarzyszenie majstrów piekarskich w Krakowie.
2. Michał Pretorius, majster piekar. w Przeworsku.
3. Zygmunt Buresz, majster piek. w Ropczycach.
4. Kazimierz Kiełbasa majs. piek. w Ciężkowicach.
5. Michał Śmietana majst. piek. w Sokołowie.

Oby liczba chętnych wzrosła do przyszłego numeru dziesięćkroć na chwałę i dla dobra naszego zawodu. Do pracy tylko, a wywalczymy sobie lepszą egzystencyę, zostawiając naszym potomkom nie pustą, lecz drogiemi zgłoskami zapisaną kartę historyi piekarstwa.

Dobrowolne egzaminy majsterskie.

Przemysłowa ustawa z r. 1907 wprowadziła w życie nadzwyczajne egzaminy majsterskie. Według § 14 a może majster zażądać od stowarzyszenia, do którego należy, po wysłuchaniu opinii Izby handlowej — o wyznaczenie terminu celem złożenia egzaminu z jego zawodowego rzemiosła. Ustawową powinnością stowarzyszeń w zakresie wychowania młodzieży jest przedewszystkiem wprowadzenie egzaminów czeladniczych (§. 104 b) wykonywanie nadzoru nad szkołą stowarzyszenia i kursów naukowych, które stowarzyszenie założyło i utrzymuje, dalej urządzanie wystaw prac uczniowskich itp. (§ 114). Rozumie się samo przez się, że wykonywanie tych wszystkich powinności nie jest warunkiem, lecz trzeba brać pod wzgląd starania i czynność całkowitą; zaprowadzenie jednak egzaminów czeladniczych jest z natury rzeczy wstępem nieodzownym.

Jeśli stowarzyszenie otrzymało prawo do zaprowadzenia egzaminów majsterskich, to musi się postarać o własne przepisy egzaminacyjne, które muszą być przez krajową władzę polityczną zatwierdzone. Prawo zaprowadzenia takich egzaminów przysługuje tylko stowarzyszeniom jednolitym, albo przynajmniej takim, do którego należą członkowie pokrewnych rzemiosł.

Przez składanie egzaminów majsterskich ma się odnośny majster wykazać dokładną wiadomością w wykonywaniu prac swego zawodu, kalkulacyą potrzebnego towaru, tudzież wiadomością do samoistnego prowadzenia rzemiosła potrzebną, jak prowadzenie ksiąg, rachunków i najważniejsze wiadomości rękodzielniczo-prawnicze. — Przepisy egzaminacyjne szczegółowo mają zawierać warunki, na mocy których można dopuścić do egzaminu, a zwłaszcza tych, którzy do stowarzyszenia nie należą; dalej z których osób składa się komisya egzaminacyjna, z czego i jak się egzaminuje, w jaki sposób ogłasza się wynik egzaminu, na jakich warunkach można przystąpić do ponownego egzaminu, tudzież jakie są oznaczone taksy egzaminacyjne i na jaki cel przechodzą. (Wzór takich przepisów wydało ministerstwo handlu dnia 29. grudnia 1907 l. 40211).

Minister handlu, po wysłuchaniu opinii Izb handlowo-przemysłowych, Izb rękodzielniczych i związków, tudzież stowarzyszeń, może też pojedynczym zakładom rękodzielniczym, które swem prowadzeniem dają pewność zawodowego przeprowadzenia egzaminów majsterskich,— udzielić prawo urządzania egzaminów z pewnych zawodów rzemieślniczych i ustanowić dla nich odnośne przepisy. Jeśli to prawo udzieli zawodowym szkołom, to odnośne zezwolenie wydanem zostanie w porozumieniu z ministerstwem robót publicznych. W pierwszym rzędzie należą tu zakłady i instytucye ku popieraniu rękodzieła. Aby egzamina majsterskie mogły się odbywać należycie i jednakowo, jest potrzebnem, by to prawo udzielanem było ustawowo i tylko tam, gdzie jest pewność zupełnego powodzenia.

Kto z dobrym wynikiem złożył egzamin majsterski, ma prawo, o ile samoistnie wykonuje swój zawód, używać tytułu „egzaminowany majster“ odnośnego zawodu. Po pięciu latach od wejścia w życie ustawy z r. 1907 (a więc po 16. sierpnia 1912) minister handlu, po wysłuchaniu Izb handlowo-przemysłowych, rękodzielniczych, związków i stowarzyszeń, wyda rozporządzenie, że w rękodzielniczych pracowniach, na sposób rzemiosła prowadzonych, **będą mogli tylko tacy majstrowie trzymać uczniów, którzy z dobrym wynikiem złożyli egzamin majsterski**. Tem rozporządzeniem oczywiście ograniczenie to dotykać będzie tylko pewne części monarchii i albo wszystkie, albo tylko pewne, oznaczone zawody rękodzielnicze. Praw majsterskich jednak, przedtem nabytych, rozporządzenie to ograniczać nie będzie (§. 114 a).

Egzamina majsters kie to szczyt pokazania doskonałości w rzemiośle, choć by one były nawet dobrowolne. Żądanie **obowiązkowych** egzaminów majsterskich przy układaniu obecnej ustawy przemysłowej już od padło. Podobnie jak egzamin czeladniczy, tak i majsterski należy do tych postanowień ustawy, na mocy których dotychczasowy, często tylko formalny dowód wyuczenia i praktyki w zawodzie przetwarza się w dowód rzeczywiście nabytego wyówiczenia się i wykształcenia się.

Zajmującem jest, że w Niemczech, gdzie nie ma obowiązkowego przedkładania dowodu uzdolnienia przy samoistnem obejmowaniu rzemiosła, już od lat zaprowadzone są dobrowolne egzaminy majsterskie, które się w całych Niemczech przyjęły. Zaprowadzone one tam zostały na mocy noweli do ustawy przemysłowej sejmu rzeszy niemieckiej z dnia 26. lipca 1997 dz. u. rzeszy l. 663 (§. §. 133, 816, 148) głównym wynikiem złożonego egzaminu jest otrzymanie tytułu majstra. Zatrudnianie uczniów jest tam oparte na innych warunkach; ucznia w rzemiośle może w państwie niemieckiem trzymać ten, kto ukończył 24 lat i sam w porządku ukończył czas nauki i złożył egzamin czeladniczy, albo przynajmniej przez pięć lat prowadził rzemiosło samoistnie, lub jako kierownik (§ 129). Kto w ten sposób nabył prawo trzymać ucznia, może zgłosić się do egzaminu majsterskiego.

Z tego, cośmy dotychczas naprowadzili, wynika, że nasze przepisy o egzaminach majsterskich przykładają większą wagę do prawniczych i udoskonalonych wiadomości zawodowych niż ustawa niemiecka. Potrzeba tylko, aby egzamina majsterskie i u nas w czasie najkrótszym wprowadzone zostały.

Proces pieczenia.

Gotowe ciasto wypiekane bywa przy różnej temperaturze, zależnie od mąki, wielkości pieczywa i miejscowego zadania. Czas pieczenia zawisły jest od panującej w piecu temperatury i wielkości pieczywa.

Podczas gdy małe chleby, bułki, precle i tym podobne, są wypieczone przy temperaturze 210 — 235^0 w 15—20 minutach, to wielkie chleby wymagają przy tej samej temperaturze ponad jedną godzinę czasu pieczenia. Razowy chleb tak zwany westfalski, leży nawet 3 — 10 godzin w piecu, a dawniej było w zwyczaju przy jego pieczeniu jak również przy pieczeniu czarnego chleba wiejskiego szczelne zalepianie wylotu pieca gliną. W ogólności chleb pszenny wypieka się przy temperaturze 250 — 270^0, chleb żytni przy 290 — 300^0. Przy piecach nowoczesnej konstrukcyi znajdują się pyrometry, które pozwalają odczytać panującą temperaturę. Mimo że temperatura pieca piekarskiego leży między 250-300^0, chleb takiej temperatury nie osiąga. Tylko skóra przyjmuje temperaturę 150 — 180^0 i ta wysoka temperatura prowadzi do tworzenia się karamelu na jego powierzchni. Wewnątrz chleba odbywają się równocześnie przebiegi, które w ten sposób po sobie następują. Jako dalszy ciąg fermentacyi ciasta tworzy się do 41^0 kwas węglowy, który pędzi ciasto w górę. Jeszcze dłuższy czas żyją bakterye; przy 50^0 działają jeszcze bakterye kwasu mlekowego. Jak długo nie zostały zabite drobnoustroje ciasta, można uważać ciasto za masę fermentującą. Ponieważ fermentacye należy przypisać działaniu pewnej eurymy (o eurymach pisaliśmy w poprzednich artykułach p. t. „fermentacya ciasta“), a mianowicie zymazy, a z drugiej strony mają miejsce także inne eurymowe procesa, to możemy twierdzić, że w szerszem znaczeniu fermentacya taka trwa tak długo, jak długo trwają te procesy to znaczy dopóki nie osiągnęło temperatury około 75^0. Wprawdzie zarodki różnych bakteryi znoszą także i tę temperaturę ale chemicznie są one nieczynne. Chorobotwórcze bakterye zostają w czasie pieczenia zabite, tylko laseczuik zwany naukowo Baccilus mesentericus vulgatus, który sprawia, że chleb jest kleistym, przezwycięża także i temperaturę pieczenia.

Gluten pszenicy ścina się w piecu piekarskim przy 70^0 i nadaje chlebu jego trwały kształt. Chleby z innego zboża zachowują się tak samo. Nie jest rzeczą *znaną*, czy chleb mimo wpływu diastazy przy 60^0 zachowuje także szkielet glutenu, albo czy jego ścięte ciała białkowate nie rozpadają się w chlebie żytnim, który z reguły zawsze więcej zawiera otrąb niżeli chleb pszenny. Natomiast może diastaza tem szybciej rozpuszczać skrobię. Przy badaniach porównawczych preparatów mikroskopowych nie można było rozpoznać różnicy między ziarnkami skrobii chleba pszennego i żytniego. W razowym chlebie rozpuszczanie skrobii powinno być największe. Porównawcze oznaczenie cukru w chlebie zdaje się to potwierdzać, gdyż znaleziono w zwykłych chlebach 1·7 — 2·5% cukru redukującego, a w niektórych słodkich gatunkach razowego chleba aż do 13·5%. —

W ślad za temi przemianami natury chemicznej idą fizykalne. Fizykalne przebiegi polegają na obecności kwasu węglowego, innych lotnych produktów fermentacyi jak również wody.

Z przyrostem temperatury rozszerzają się zamknięte gazy coraz więcej, większa ich część uchodzi i dla dalszej pracy, pędzenia ciasta w górę jest stracona. W obliczeniach, które Dumas i inni przeprowadzili co do ilości kwasu węglowego, potrzebnej do rośnienia ciasta, niezwrócono należytej uwagi na tę okoliczność. Według oznaczeń Dra Maurizio z całkowitej ilości wytworzonego kwasu węglowego, działa przy fermentacyi ciasta najlepszych gatunków mąki, tylko 56 — 61 objętościowych procentów a 62 —

---

mała osóbka głosem wzruszonym. — Wprawdzie nie jestem obcą w mieście, mam wielu znajomych, lecz przyjaciół, przyjaciółek... niestety nie! Ukochane moje osoby spoczywają już w ziemi. Nie czynię nikomu nic złego, chciałabym być dla każdego uprzejmą i usłużną, lecz prawdziwej przyjaciółki dotąd nie miałam. Zdaje mi się, że wszyscy mnie się wstydzą, prawie, że sama siebie się wstydzę. Powierzchowność moja wszystkich odstręcza; jestem taka niska, garbata i brzydka. Na ulicy za dnia prawie wcale nie mogę się pokazywać; dzieci szydzą ze mnie, a nawet starsi cieszą się i śmieją, gdy dzieci przedrzeźniają mnie jak chodzę.

Niezasłużone szyderstwa znoszę cierpliwie, nie umiem się nawet gniewać, jeżeli mnie przedstawiają śmieszniejszą, jak jestem w rzeczywistości. Gdybym inaczej postępowała, byłoby dla mnie jeszcze gorzej. Jeżeli się jest narażoną od niemowlęctwa przez trzydzieści lat bez ustanku na szykany i szyderstwa z tego powodu, że się jest brzydką i garbatą, można się do tego przyzwyczaić, lecz ból pozostaje bólem. A jednak gdybym miała wysmukłą postać, byłą wysokiego wzrostu i pięknego oblicza jak inni ludzie, którzy się ze mnie wyśmiewają, możebym tak samo postępowała, jak oni, gdybym zobaczyła małego i brzydkiego garbuska, jakim ja jestem.

(C. d. nast.)

67 takichże procentów przy pieczeniu. W mąkach miernych i niezdatnych do pieczenia spada objętość gazu zawartego i działającego w nich na 41, względnie 27 objętościowych procentów całości czyli: Ciasta wyrobione ze złych do pieczenia gatunków mąki nie mogą zatrzymać w sobie wytworzonego w nich kwasu węglowego aż do momentu pieczenia, tylko oddają je w większej części już w czasie fermentacyi ciasta, — ciasto z dobrych do pieczenia gatunków mąspożytkowują nietylko większą część powstałego w czasie fermentacyi kwasu węglowego, ale także część tego, który się tworzy przy włożeniu chleba do pieca. Z tego wynika, że tylko gluten jedynie ma własność przeszkadzania wyjściu gazu, od jego własności zależy wielkość i kształt chleba nie zaś od ilości wytworzonego kwasu węglowego. To ważne jest dla mąki wyciągu 1—70%, która posiada pewną minimalną zawartość glutenu.

Uciekanie gazu ułatwiają kanały znajdujące się w porach chleba; one łączą pory między sobą. Rośnienie ciasta nie jest we wszystkich kierunkach takie same, wogóle może ono trwać tak długo, dopóki gluten nie stężał. Silnie rozgrzane podłoże rozgrzewa szybko dobrą część ciasta i doprowadza do tworzenia się skórki. To przeszkadza dalszemu rozszerzaniu się gazów. Ciśnienie na pozostałych częściach powierzchni ciasta dlatego nie jest tak wielkie gdyż do wytworzenia się skórki ze wszystkich stron upływa trochę czasu. Pod wpływem zamkniętych gazów masa ciasta dąży do przybrania kształtu, który osiągnie największą objętość przy najmniejszej powierzchni mianowicie kształtu kuli. Ponieważ dolna część ciasta temu dążeniu nie ulega, końcowy kształt kulistej masy ciasta zbliża się mniej lub więcej do półkuli Ciśnienie, pod którem znajdują się gazy, wzrasta od dołu do góry, dlatego pory w górnej części są większe. Wszystkie te zjawiska są dobrze znane piekarzowi, on wie, że po podniesieniu powstają luki między chlebami, które w czasie wsadzania prawie ze stykały się ze sobą. Chleby stały się o tyle wyższe o ile zmniejszyły się w szerokości.

Jak już powiedzieliśmy, temperatura ośrodka chleba pod koniec pieczenia osiąga 100 — 103°. Kwas węglowy i para wodna pozostają pod ciśnieniem. Inaczej rzecz się będzie miała, gdy w skórce potworzą się rysy i rozpadliny. W tym wypadku ośródek chleba osiągnie zaledwie 100°. Często przeprowadzano dokładne pomiary a odczytane temperatury pieca podane w poniższej tablicce według Ballanda odnoszą się do pieców wyposażonych w dokładne pyrometry. W czasie obserwacyi temperatury chleba posługiwał się Balland bardzo dokładnym maksymalnym termometrem. W piecach można było wypiekać równocześnie 60 — 270 klgr. chleba. —

Od dobrze wypieczonego chleba wymaga się brunatnej, połyskliwej, trzeszczącej skórki, która nie odstaje, pod którą nie ma większych miejsc pustych tylko ze wszystkich stron jednomiernie w ośrodku zanika i grubą jest koło 3—8 mm.

Porównanie:

Temperatura chleba do czasu pieczenia; czas pieczenia

Ciężar poszczególnych chlebów	Czas pieczenia	Temperatura pieca przy wsadzaniu	Temperatura pieca przy wysadzaniu	Temperatura chleba przy wyjmowaniu z pieca
Gramów	Minuty	Stopień	Stopień	° Celz.
750	40	300	265	99·8
750	32	302	275	100·8
750	38	294	256	101·0
1500	85	—	—	100·6
2000	70	—	—	100·8
chleby o 150—200 gr. (podłużne)	20—40	—	—	100·5—101·5
750 (Suchar)	—	—	—	101·0
Suchar wojskowy 15—20 mm gruby	—	—	—	Do 110 nieoznaczonego z powodu bliskości skórki.

To też by nadać chlebu te wszystkie własności, nie można wypiekać ciasta w nadto gorącym piecu. Tworzenie się ładnej skórki można uzyskać przez pocieranie powierzchni ciasta wodą. Zwykle także dla wytworzenia się pary wodnej, rozpylają nieco wody w piecu przygotowanym do pieczenia, aby otrzymać gładkość i piękny kolor chleba.

Mniemanie piekarzy jakoby chleb który posiada za ciemną skórkę, był niezupełnie wypieczony, jest słusznem. Skórka jest wtenczas zwęglona, ośrodek nie posiada połyskliwego porowatego wyglądu, tylko widać w nim smugi wodne i jest klejowaty. Powodem takiej własności chleba może być albo za gorący piec, albo złe prowadzenie kwasów.

Chleby dobrej jakości i prawidłowo wypieczone zawierają przez 18 godzin po wypieczeniu 33 — 34% wody; ośrodek zawiera 42—43%, skórka między 17 — 18% wody. Zawartość wody zależy od kształtu i rodzaju pieczywa.

Z obrad sejmowych.

W dyskusyi nad drożyzną w izbie sejmowej pos. Dr. Leo uzasadnił nagłość swego wniosku w sprawie wyboru osobnej komisyi celem obmyślenia środków zaradczych przeciw drożyźnie. Drożyzna stała się w ostatnich czasach prawdziwą klęską społeczną. Srodki żywności, odzież, mieszkania, podskoczyły w cenie o 50 do 100 proc. i zagrażają zachwianiem równowagi budżetowej milionów rodzin. Parlament powołał do życia specyalną komisyę w tej sprawie, która wraz z subkomitetem pracuje. Mowca nie chciałby, aby reprezentacya kraju, w którym drożyzna przybrała tak zastraszające rozmiary, pominęła tę sprawę milczeniem. Przytoczywszy powody drożyzny, mowca podnosi, że drożyzna wywołuje już objawy dość groźne, n. p. olbrzymi pochód demonstracyjny w Wiedniu, który połączył wszystkie warstwy ludności. Mowca nie chciałby, aby akcya rządu była wypływem jakiejś demonstracyi; pragnie, aby ci, którzy są odpowiedzialni za kierunek spraw publicznych, zawczasu nie patrzyli obojętnem okiem na nędzę milionów ludzi. Powinniśmy wszyscy z uczuciem solidarności przystąpić do badania przyczyn tej klęski i do obmyślenia środków jej złagodzenia.

Pos. Adam popierając nagłość zaznaczył, że sprawa jest ogólnie krajową, chociaż może najdotkliwiej daje się odczuwać mieszkańcom miast.

Pos. Stefczyk podnosi, aby komisya w środkach zwalczenia drożyzny, nie działała na szkodę rolnictwa.

Pos. Landau podnosi kwestyę specyalnie drożyzny mieszkań.

Mowca omawia drożyznę w przemyśle budowlanym i podnosi, że wydział krajowy w porozumieniu z Bankiem krajowym już umożliwił korzystanie z taniego kredytu budowlanego. Jestto jednak mało, zwłaszcza skoro się zważy, że w miesiącach najbliższych grozi miastom znowu wielki napływ ludności, pozbawionej zajęcia w przemyśle szynkarskim. Jedynym radykalnym środkiem jest, zdaniem mowcy, popieranie stowarzyszeń budowlanych, opartych na samopomocy. Parlament u nas już coś w tym kierunku zrobił. Akcya ze strony kraju byłaby w tym kierunku bardzo pożądaną. Przeciwdziałanie drożyźnie mieszkań nie koliduje zupełnie z interesami rolnictwa, gdyż o ile rolnictwo wspomagane jest bezzwrotnemi subwencyami, tu szłoby o pomoc we formie zwrotnych i zabezpieczonych pożyczek.

Po przemówieniu p. Petruszewicza, który wyraził przekonanie, że komisya drożyźniana dojdzie do wniosku, że główną a może jedyną przyczyną drożyzny jest zaniedbanie stanu rolniczego, zabrał głos p. Bandrowski i wyraził zdanie, że państwo w rzeczywistości prowadzi politykę przeciwną tej akcyi, politykę jednostronną, agrarną, to samo pokazuje się i w naszym sejmie. Nie tylko prawica teraz milczy, ale przy sposobności wniosków p. Stapińskiego i Czartoryskiego, występuje przeciw akcyi, która przynajmniej chwilowo służyć ma ku złagodzeniu drożyzny. Lewica doznała poparcia u ludowców i klubu ruskiego.

O ile jednak p. Petruszewicz sprawę traktował poważnie i spokojnie, to w przemówieniu p. Stefczyka mowca dosłuchał się dawnego tonu, z którym niechętnie spotyka się na arenie społecznej. Była w tem niby życzliwość, ale i staranie, aby przy tej sposobności coś uzyskać dla celów jednostronnych tj. dla wsi. Taka jednostronność nie jest polityką ogólno-krajową, a nawet żadnej partyi nie wyjdzie na dobre, bo drożyzna wogóle nie jest sprawą partyjną. Już z tego względu powinno się wybrać komisyę drożyźnianą, aby ci panowie, którzy stoją na stanowisku jednostronnem, mieli sposobność przekonania się, że sprawa ta nie nadaje się do walki, bo chodzi tu o nędzę ludności w całym kraju.

Po krótkiej polemice p. Stefczyka z wywodami p. Bandrowskiego, nagłość wniosku uchwalono i postanowiono wybrać komisyę z 21 członków.

Rozmaitości.

Szkodliwość mleka od krów reagujących na tuberkulinę. Profesor de Jong jak czytamy w „Rolniku i hodowcy", przeprowadzał doświadczenia nad krowami które, chociaż nie zdradzały objawów gruźlicy, jednakże reagowały przy szczepieniu tuberkuliną, tj. środkiem mającym zabezpieczyć krowę przed zarażeniem się suchotami.

W ostatnich doświadczeniach de Jong badał 11 krów, które będąc na pozór zdrowemi, po zaszczepieniu tuberkuliną reagowały; po zabiciu tych krów okazało się, że miały gruźlicę, mięśnie zaś i wymiona nie były wcale zastakowane. Przed zabiciem ich wydojon o od każdej krowy porcyę mleka do osobnych sterylizowanych naczyń i po zbadaniu bakteryologicznem mleko to okazało się zarażonem bakcylami gruźliczymi.

Giełdy zbożowe. *Kraków.* Pod wpływem wysokich notowań terminowych Pesztu tendecya giełdy naszej jest stale silną — przy dobrej chęci kupna.

Odnosi się to zwłaszcza do pszenicy, której notowania kwietniowe w Peszcie przeskoczyły ostatnio w górę, tak, że u nas za pszenicę gotową można z łatwością uzyskać ceny wyższe 20—30 halerzy ponad notowania.

Sprzedawano: pszenicę czerw. now. 10·10—10·75 pszenicę ros. od 0·00—00·00 k., żyto dwor. od 7·80—820 k., żyto targowe od 740—780 k., mąka czerwona 0·— do 0·— kor. — Wszystko za 50 kilogramów.

Cennik zieminpłodów *w Krakowie* z dn. 8. listopada (wtorek) 1010 roku w „Hali zbożowej": Tendencya: stale silna, zaofiarowanie mierne, chęć kupna rezerwowane.

Pszenica czerwona i żółta 10.— do 10·75, czerwona i żółta rosyjska —·— do —·—. Żyto dworskie 7·75 do 8·20 targowe od 7·30 do 765, węgierskie od 0·— do 0—. Kukurudza nowa 6·80 do 6 90, czerw. od 8·40 do 8 50, nowa rsyjska od 7·35 do 7·40 Mak niebieski 32·— do 33·—. Kminek krajowy 27·— do 31·— holenderski 36·— do 4·50 do 4 65. Otręby pszenne 4·50 do 4·65. Mąka czerwona 6·70 do 6 80. — Ceny bez opłaty spożywczej (akcyzy). — Wszystko za 50. klg.

Budapeszt 8 lisistopa. 1910 Pszenica na kwiecień 10·86 do 10·77. Żyto na kwiecień 7·76—7·77. Owies na kwiecień 8·30 do 8 31. Kukurudza na maj 5·54 do 5·55. Wszystko za 50. kilogramów. Oferty: mierne. Chęć kupna: mierna: Usposobienie: lepsze. Pogoda zimno.

Masło galicyjskie na rynkach zachodnich. Minęły już bezpowrotnie te czasy, kiedy to na giełdach maślanych niemieckich notowano, jako najlichsze masło smutnej sławy „Galizische Butter". Było to masło włościańskie, kupowane przez żydowskich handlarzy na targach miasteczek, przechowane całymi miesiącami w brudnych beczkach i cuchnących piwnicach. Nic dziwnego, że masło to nie nadawało się do konsumcyi lecz przerabiane bywało na smary. Nie dość na tem; z biegiem czasu sprzedawano każde liche masło niemieckie pod marką masła galicyjskiego, a dobre masło galicyjskie pod marką masła niemieckiego. Takie stosunki, krzywdzące dotkliwie nasz przemysł mleczarski, zmieniły się na lepsze ze wzrostem liczby mleczarń spółkowych. Wywóz masła włościanskiego do Niemiec ustał prawie zupełnie, a giełdy niemieckie przestały notować „masło galicyjskie". Aczkolwiek dobra sława masła naszego utrwaliła się już od kilku lat, zwłaszcza w miejscowościach kąpielowych i klimatycznych Austryi, pracież masło mleczarń galicyjskich nie zwracało na siebie dostatecznie uwagi, wskutek braku organizacyi handlowej i braku wysyłki masła naraz w większej ilości na jeden rynek.

Tego dokonano dopiero po złączeniu się znacznej liczby mleczarń w Związek mleczarski we Lwowie pozostający pod patronatem wydziału krajowego. Dzisiaj masło galicyjskie sprzedawane za pośrednictwem Związku mleczarskiego uchodzi za najlepsze masło w Austryi. Przytaczamy tu głos wiedeńskiego *Tagblatt für Landwirtshaft und Industrie*, który utyskując na złą jakość masła austryackiego wzywa do naprawy stosunków, stawiając Węgry i Galicyę na wzór: „Jeżeli w Austryi niektóre kraje koronne pod względem jakości masła z Węgrami w zawody iść nie mogą, to tylko z przyczyny braku odpowiednich technicznych urządzeń, że jednak i Austrya może dostarczyć produktu wyborowego, tego dowiódł Związek mleczarski we Lwowie Z Galicyi przychodzą teraz wielkie ilości masła, które chętnie bywa kupowane, gdyż jest wyrobione ze szczególną starannością“.

Wszelkiego rodzaju druki firmowe, jak koperty, papiery listowe z firmą, afisze, cyrkularze, cenniki etc. zamawiać mogą Sz. Koledzy po zniżonej cenie w Zakładzie wydawniczym „*Krakus*“ Stefana Przepolskiego w Krakowie ul. Zgoda l. 3.

Zamówienia pisemne z prowincyi uskutecznia zakład szybko i solidnie.

Bezinteresowne pośrednictwo ofiarujemy Sz. Kolegom przy przyjmowaniu czeladników piekarskich, w szczególności na żądanie podajemy w „Gazecie piekarskiej“ adres majstra poszukującego czeladnika. Aby więc ogół mógł z tego korzystać, byłoby wskazanem by każdy z Sz. Kolegów majstrów występującemu od niego z pracy czeladnikowi, zwracał uwagę na rubrykę „Gazety piekarskiej“ p. t. „*Poszukują czeladników*“, a także aby czeladnicy tacy, sami się do redakcyi naszej zgłaszali.

Odpowiedzi Redakcyi.

Kol. Buresz w Ropczycach. Prosimy o doniesienie nam, czy Kolega sam tylko, czy całe Stowarzyszenie w Ropczycach przystąpiło do Związku, gdy w liście Kolegi jest jedno i drugie.

Kol. Śmietana w Sokołowie. Prosimy donieść, czy całe stowarzyszenie przystąpiło do Związku czy tylko sam Kolega?

Kol. Moliński w Żywcu. Prosimy o formalną pisemną deklaracyę przystąpienia.

Piekarnia większa

w ruchu będąca
w większem mieście, kontrakt kilkoletni,
pod bardzo przystępnemi warunkami.
Wiadomość w Redakcyi „Gazety Piekarsk.“
Kraków, Garbarska 12.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione
Diamalt (w stanie płynnym)
Triastase (ekstrakt w proszku)
Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje naprawia
układa posadzki (herty)
Jan Stępiński
majster murarski
w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

KMINEK
holendersko-ruski
tegoroczny zbiór
100 klgr. 79 koron loco Kraków
(także w mniejszych ilościach)
wysyła tylko dla kolegów
Franciszek Kozłowski,
właściciel piekarni, Kraków, Stolarska 6.

Większą ilość
różnych łopat
(szybrów)
ma na składzie
Leon Bałuk,
Kraków, Garbarska 12,
i odstępuje takowe po
niskiej cenie P. T.
Kolegom.

DROŻDŻE
bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły
fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi
w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO
WERNER i PFLEIDERER
Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

PŁYTY SZAMOTOWE
najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.